



Teh hijau



© BSN 2016

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Klasifikasi.....	5
5 Persyaratan mutu	5
6 Pengambilan Contoh	7
7 Cara Uji.....	7
8 Pengemasan.....	8
9 Penandaan	8
10 Rekomendasi.....	8
Lampiran A	9
Lampiran B	11
Bibliografi	15

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) ini merupakan revisi dari SNI 01-3945-1995, *Teh hijau*. Standar ini direvisi dan dirumuskan dengan tujuan sebagai berikut:

- Menyesuaikan standar dengan peraturan-peraturan baru yang berlaku saat ini khususnya ISO 11287 *Green tea – Definition and basic requirements*.
- Menyesuaikan standar dengan tuntutan konsumen, kondisi perkebunan, industri teh dan situasi perdagangan teh saat ini.

Revisi SNI ini mencakup ruang lingkup, acuan normatif, definisi, syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, pengemasan dan penandaan.

Standar ini dirumuskan oleh Komite Teknis 65-03 : Pertanian. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan terakhir disepakati dalam konsensus di Bandung tanggal 19 November 2015. Hadir dalam konsensus tersebut ketua dan anggota Komite Teknis 65-03: Pertanian dan instansi terkait lainnya.

Standar ini telah melalui jajak pendapat pada tanggal 26 Februari 2016 sampai dengan 25 Mei 2016 dan disetujui menjadi Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).



Pendahuluan

Indonesia merupakan salah satu negara produsen teh hijau di dunia. Permintaan pasar terhadap teh hijau baik di pasar dunia maupun di pasar dalam negeri terus meningkat seiring dengan perkembangan trend gaya hidup sehat. Dengan demikian diperlukan standar mutu teh hijau.

Teh hijau diproduksi di beberapa wilayah perkebunan teh yang berasal dari satu atau beberapa wilayah produksi. Karakteristik mutu teh hijau dipengaruhi oleh berbagai faktor antara lain elevasi, kondisi agroklimat, varietas dan klon tanaman yang digunakan, cara budidaya, teknologi dan kebijakan kehalusan mutu petikan dan penanganan pucuk segar hingga ke pabrik, kondisi dan teknologi pengolahan, sortasi, pengemasan, dan penyimpanan yang digunakan. Selain itu, mutu seduhan teh hijau dipengaruhi oleh air seduhan yang digunakan, cara dan kondisi penyeduhan.





Teh hijau

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat mutu, pengambilan contoh, cara uji, pengemasan dan penandaan untuk teh hijau tidak termasuk teh hijau yang diolah lebih lanjut seperti teh hijau *decaf*, teh hijau yang dicampur dengan bahan lainnya (teh wangi) dan penggosongan serta ekstraksi lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Untuk acuan normatif tidak bertanggal berlaku edisi terakhir (termasuk revisi dan atau amandemennya).

SNI 0428, Petunjuk pengambilan contoh padatan

ISO 1573, *Tea — Determination of loss in mass at 103 °C*

ISO 1575, *Tea — Determination of total ash*

ISO 1576, *Tea — Determination of water-soluble ash and water-insoluble ash*

ISO 1577, *Tea — Determination of acid-insoluble ash*

ISO 1578, *Tea — Determination of alkalinity of water-soluble ash*

ISO 1839, *Tea — Sampling*

ISO 5498, *Agricultural food products — Determination of crude fibre content — General method*

ISO 9768, *Tea — Determination of water extract*

ISO 14502-1, *Determination of substances characteristic of green and black tea — Part 1: Content of total Polyphenols in tea — Colorimetric method using Folin-Ciocalteu reagent*

ISO 15598, *Tea — Determination of crude fibre content*

SNI ISO 4833-1, *Mikrobiologi rantai pangan - Metode horizontal untuk enumerasi mikroorganisme - Bagian 1: Penghitungan koloni pada suhu 30 °C dengan teknik cawan tuang (ISO 4833-1:2013, IDT)*

SNI ISO 4833- 2, *Mikrobiologi rantai pangan - Metode horizontal untuk enumerasi mikroorganisme - Bagian 2: Penghitungan koloni pada suhu 30 °C dengan teknik cawan sebar (ISO 4833-2:2013 dan Cor 1:2014, IDT)*

SNI ISO 4831, *Mikrobiologi bahan pangan dan pakan – Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi koliform – Teknik Angka Paling Mungkin (APM)*

SNI ISO 21527-2, *Mikrobiologi bahan pangan dan pakan – Metode horizontal untuk enumerasi kapang dan khamir – Bagian 2: Teknik penghitungan koloni pada produk dengan aktivitas air kurang dari atau sama dengan 0,95*

SNI 7313, Batas Maksimum Residu Pestisida pada Hasil Pertanian

SNI 2896, Cara uji cemaran logam dalam makanan

SNI 0428, Petunjuk pengambilan contoh padatan

SNI 4866, Cara uji cemaran Arsen dalam makanan

CAC/GL 50-2004 *General Guideline on Sampling*

Pedoman pengujian residu pestisida dalam hasil pertanian, 2006, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, Departemen Pertanian

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan dalam penggunaan dokumen ini, berikut adalah istilah dan definisi yang digunakan :

3.1

teh hijau

teh kering hasil pengolahan pucuk dan daun muda tanaman teh (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze) melalui proses pelayuan tanpa melalui proses oksidasi enzimatis, melalui proses penggulungan dan atau penggilingan, pengeringan, sortasi dan grading sehingga aman bagi konsumen

3.2

oksidasi enzimatis

proses bertemunya polifenol dengan enzim polifenol oksidase yang semuanya terdapat dalam daun teh dengan bantuan oksigen di sekitarnya

3.3

tip

bagian teh kering yang berasal dari ujung pekoe/kuncup daun yang berwarna *silver* atau *golden*

3.4

pekoe super

teh hijau yang partikelnya tergulung padat terpilin, berwarna hijau sampai hijau kehitaman, sangat sedikit tercampur tulang daun dengan ukuran panjang partikel antara 2 sampai 5 mm

3.5

pekoe

teh hijau yang partikelnya tergulung padat terpilin berwarna hijau kehitaman, berukuran lebih panjang dari pada pekoe super dengan ukuran panjang partikelnya lebih dari 5 mm, sedikit tercampur serat dan tulang daun

3.6

jikeng

teh hijau yang partikelnya tergulung longgar dan kurang terpilin, berwarna hijau kehitaman sampai kuning kecoklatan, tercampur banyak tulang daun dengan ukuran panjang partikelnya antara 1 sampai 20 mm

3.7

bubuk 1

teh hijau yang partikelnya tidak tergulung tetapi berupa potongan pipih, berwarna kehitaman sampai kuning kecoklatan, minimal 75 % lolos ayakan mesh 4 dan tertahan ayakan mesh 10, sedikit tercampur serat dan tulang daun

3.8

bubuk 2

teh hijau yang partikelnya tidak tergulung tetapi berupa potongan pipih, berwarna hijau kehitaman sampai kuning kecoklatan minimal 75 % lolos ayakan mesh 10 dan tertahan ayakan mesh 45, banyak tercampur serat dan tulang daun

3.9**bubuk 3**

teh hijau yang partikelnya tidak tergulung tetapi berupa potongan pipih, berwarna hijau kehitaman sampai kuning kecoklatan minimal 75 % lolos ayakan mesh 45, banyak tercampur serat tulang daun

3.10**tulang daun(stalk)**

teh hijau yang 100 % partikel gagangnya berwarna kuning kecoklatan dengan ukuran panjang partikelnya antara 3 mm sampai 30 mm

3.11**Gun Powder 1 (GP 1)**

teh hijau yang partikelnya berbentuk butiran tergulung sangat padat berwarna hijau sampai kehitaman, minimal 75 % lolos ayakan mesh 10 dan tertahan ayakan mesh 14, murni tak tercampur serat dan tulang daun

3.12**Gun Powder 2 (GP 2)**

teh hijau yang partikelnya berbentuk butiran tergulung padat, berwarna hijau sampai hijau kehitaman, minimal 75 % lolos ayakan mesh 6 dan tertahan ayakan mesh 10, murni tak tercampur serat maupun tulang daun

3.13**Gun Powder 3 (GP 3)**

teh hijau yang partikelnya berbentuk butiran tergulung kurang padat, berwarna hijau sampai hijau kehitaman, minimal 75 % lolos ayakan mesh 4 dan tertahan ayakan mesh 6, murni tidak tercampur tulang dan serat daun

3.14**Chun Mee 1 (CM 1)**

teh hijau yang partikelnya tergulung padat memanjang, berwarna hitam kehijauan sampai hitam, minimal 75 % lolos ayakan mesh 10 dan tertahan ayakan mesh 18, murni tak tercampur tulang dan serat daun

3.15**Chun Mee 2 (CM2)**

teh hijau yang partikelnya tergulung padat memanjang, berwarna hitam kehijauan sampai hitam, minimal 75 % lolos ayakan mesh 8 dan tertahan ayakan mesh 14, sedikit tercampur tulang dan serat daun

3.16**Chun Mee 3 (CM 3)**

teh hijau yang partikelnya tergulung padat memanjang, berwarna hitam kehijauan sampai hitam, minimal 75% lolos ayakan mesh 6 dan tertahan ayakan mesh 14, sedikit tercampur tulang dan serat daun

3.17**Chun Mee 4 (CM 4)**

teh hijau yang partikelnya tergulung padat memanjang, berwarna kehijauan sampai hitam, minimal 75 % lolos ayakan mesh 6 dan tertahan ayakan mesh 10, tercampur agak banyak tulang dan serat daun

3.18

Sow Mee 1 (SM 1)

teh hijau yang partikelnya berupa potongan pipih, warna hitam kehijauan kecoklatan minimal 75 % lolos ayakan mesh 10 dan tertahan ayakan mesh 18, mengandung tip

3.19

Sow Mee 2 (SM 2)

teh hijau yang partikelnya berupa potongan pipih, warna hitam kehijauan sampai kecoklatan minimal 75 % lolos ayakan mesh 14 dan tertahan ayakan mesh 25, mengandung sedikit *tip*

3.20

Broken Mixed (BM)

partikel daun teh yang berupa campuran antara dua atau lebih jenis mutu teh hijau

3.21

Broken Tea (BT)

partikel daun teh yang agak pipih dan tidak terpilin baik, berwarna hijau kehitaman sampai hijau kekuningan, lolos ayakan mesh 6 atau mesh 7 dan tertahan ayakan mesh 14

3.22

fanning (F)

partikel daun teh yang pendek, berwarna hijau kehitaman sampai hijau kekuningan, berukuran kecil dan pipih, lolos ayakan mesh 18 dan tertahan ayakan mesh 20 atau mesh 22

3.23

dust

partikel daun teh yang berukuran kecil, berbentuk butiran, dan berwarna hijau kehitaman sampai hijau kekuningan, lolos ayakan mesh 22 dan tertahan ayakan mesh 30

3.24

benda asing

benda yang bukan berasal dari hasil pemetikan daun teh

3.25

aroma asing

aroma lain selain teh yang dapat terjadi karena terkontaminasi bahan lain antara lain logam dan infeksi mikroba

3.26

rasa asing

rasa lain selain teh yang dapat terjadi karena terkontaminasi bahan lain, antara lain logam dan infeksi mikroba

3.27

penguat warna

ingredient khas yang mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang sengaja ditambahkan ke dalam produk yang dapat memberikan, menambah, atau mempertegas warna produk

3.28

penguat aroma

ingredient khas yang mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang sengaja ditambahkan ke dalam produk yang dapat memberikan, menambah, atau mempertegas aroma produk

3.29**penguat rasa**

ingredient khas yang mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang sengaja ditambahkan ke dalam produk yang dapat memberikan, menambah, atau mempertegas rasa produk

4 Klasifikasi

Menurut bentuk dan ukuran partikelnya, teh hijau digolongkan menjadi 20 (dua puluh) jenis yaitu :

1. Pekoe Super
2. Pekoe
3. Jikeng
4. Bubuk 1
5. Bubuk 2
6. Bubuk 3
7. *Broken Tea*
8. *Fanning*
9. *Dust*
10. Tulang daun
11. *Gun Powder 1 (GP1)*
12. *Gun Powder 2 (GP2)*
13. *Gun Powder 3 (GP3)*
14. *Chun Mee 1 (CM1)*
15. *Chun Mee 2 (CM2)*
16. *Chun Mee 3 (CM3)*
17. *Chun Mee 4 (CM4)*
18. *Sow Mee 1 (SM1)*
19. *Sow Mee 2 (SM2)*
20. *Broken Mixed (BM)*

5 Persyaratan mutu

Syarat mutu teh hitam terdiri dari syarat mutu umum (fisik dan organoleptik) sesuai Tabel 1 dan syarat mutu khusus sesuai Tabel 2.

Tabel 1 – Syarat umum (fisik dan organoleptik)

No.	Parameter	Persyaratan mutu
1.	Kenampakan keringan teh hijau	
1.1	Ukuran partikel	Harus sesuai dengan jenis
1.2	Warna	Hijau kehitaman sampai dengan kuning kecoklatan
1.3	Bentuk	Tergulung/terpilin sempurna sampai dengan bubuk, batang serat
1.4	Aroma	Normal, khas teh hijau
1.5	Tekstur	Padat sampai dengan tidak padat
1.6	Keragaman ukuran	Sangat seragam sampai dengan kurang seragam
1.7	Benda asing	Tidak ada
2.	Penilaian air seduhan	
2.1	Warna	Hijau kekuningan sangat cerah, sampai dengan merah kekuningan
2.2	Rasa yang meliputi unsur kesegaran (<i>briskness</i>), kekuatan (<i>strength</i>), aroma (<i>flavour</i>), dan rasa asing	Sangat enak khas teh hijau (<i>very good</i>) sampai dengan tidak enak (<i>bad</i>)
3.	Kenampakan ampas seduhan (<i>infused leaf</i>)	
3.1	Warna	Hijau kekuningan sangat cerah sampai dengan kusam (<i>dull</i>)
3.2	Aroma	Khas teh hijau
4	Bahan tambahan pangan	
4.1	Penguat warna	Tidak ada
4.2	Penguat aroma	Tidak ada
4.3	Penguat rasa	Tidak ada

Tabel 2 – Syarat khusus

No.	Parameter	Satuan	Syarat Mutu
1.	Kadar air (b/b)	%	Maks 8
2.	Kadar ekstrak dalam air (b/b)	%	Min 32
3.	Kadar abu total (b/b)	%	4 - 8
4.	Kadar abu larut dalam air (b/b) dari Abu Total	%	Min 45
5.	Kadar abu tidak larut dalam asam (b/b)	%	Maks 1
6.	Alkalinitas abu larut dalam air (b/b)	%	1 – 3
7.	Kadar serat kasar (b/b)	%	Maks 16,5
8.	Polifenol (b/b)	%	Min 15
9.	Cemaran logam		
9.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 2

Tabel 2 – Syarat khusus (lanjutan)

9.2	Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40
9.3	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks 0,03
9.4	Arsen (As)	mg/kg	Maks 1
9.5	Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 0,2
9.6	Seng (Zn)	mg/kg	Maks 40
10.	Cemaran mikroba		
10.1	Angka Lempeng Total	Koloni/g	Maks 1 x 10 ⁶
10.2	Coliform	Koloni/g	Maks 3 x 10 ³
10.3	Kapang dan khamir	Koloni/g	Maks 4 x 10 ⁵

6 Pengambilan Contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 0428 atau CAC/GL 50-2004 yang dilakukan oleh petugas pengambil contoh yang kompeten.

7 Cara Uji

Cara uji masing-masing karakter disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3 – Cara pengujian

No.	Kriteria uji	Cara Pengujian
1.	Fisik dan organoleptik	Sesuai Lampiran A dan Lampiran B
2.	Kadar air (b/b)	ISO 1573
3.	Kadar ekstrak dalam air (b/b)	ISO 9768
4.	Kadar abu total (b/b)	ISO 1575
5.	Kadar abu larut dalam air (b/b) dari Abu Total	ISO 1576
6.	Kadar abu tidak larut dalam asam (b/b)	ISO 1577
7.	Alkalinitas abu larut dalam air (b/b)	ISO 1578
8.	Kadar serat kasar (b/b)	ISO 5498 atau ISO 15598 ^a
9.	Polifenol (b/b)	ISO 14502-1
10.	Kadar Cemaran Logam	SNI 2896
10.1	Timbal (Pb)	SNI 2896
10.2	Timah (Sn)	
10.3	Raksa (Hg)	
10.4	Kadmium (Cd)	
10.5	Seng (Zn)	
10.6	Arsen (As)	SNI 4866
11.	Kadar Cemaran Mikroba	
11.1	Angka Lempeng Total	SNI ISO 4833-1; SNI ISO 4833-2
11.2	Coliform	SNI ISO 4831
11.3	Kapang dan khamir	SNI ISO 21527-2

Catatan....cara pengujian untuk menentukan kadar serat kasar pada teh secara spesifik mengacu pada ISO 15598; namun untuk keperluan rutin cukup dapat mengacu pada ISO 5498. Pada kasus perselisihan, harus mengacu pada ISO 15598. Persyaratan mutu tidak berubah terkait dengan cara pengujian yang digunakan.

8 Pengemasan

Teh hijau harus dikemas dalam wadah yang tertutup, bersih, dan kering, tidak mempengaruhi mutu teh di dalamnya, serta aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

9 Penandaan

Penandaan dari kemasan harus memenuhi peraturan yang berlaku dan kesepakatan antara pihak-pihak yang berkepentingan, minimal mencantumkan :

- Nama barang
- Jenis mutu
- Nama produsen
- Berat bersih
- Kode produksi / *chop*

10 Rekomendasi

Apabila dibutuhkan dalam perdagangan, teh hijau harus memenuhi syarat Batas Maksimum Residu (BMR) sesuai SNI 7313 atau *Codex Pesticide Residues*, dan atau regulasi kontaminan di Indonesia dan negara tujuan ekspor.



Lampiran A
(normatif)
Cara uji fisik – Penentuan besarnya ukuran partikel teh hijau

A.1 Prinsip

Pemisahan secara fisik dengan menggunakan ayakan

A.2 Peralatan

Ayakan yang mempunyai lubang bujur sangkar dengan ukuran mesh 4 dan mesh 80

A.3 Prosedur

Siapkan contoh uji kurang lebih 100 gram, lalu ayak dengan menggunakan ayakan ukuran mesh 7, mesh 16 dan mesh 80 yang telah tersusun berurutan sesuai dengan ukurannya hingga tidak terjadi pemindahan partikel

A.4 Cara menyatakan hasil

Hasil pengujian teh hijau dinyatakan sebagai berikut :

1. Pekoe super, apabila ukuran panjang partikel antara 2 sampai 5 mm
2. Pekoe, apabila ukuran partikelnya lebih dari 5 mm
3. Jikeng apabila panjang partikelnya 1 sampai 20 mm
4. Bubuk 1, apabila partikelnya sebagian besar lolos ayakan mesh 4 dan tertahan ayakan mesh 10
5. Bubuk 2, apabila partikelnya sebagian besar lolos ayakan mesh 10 dan tertahan ayakan mesh 45
6. Bubuk 3, apabila partikelnya sebagian besar lolos ayakan mesh 45
7. *Broken Tea (BT)*, apabila partikelnya lolos ayakan mesh 6 atau mesh 7 dan tertahan ayakan mesh 14
8. *Fanning (F)*, apabila partikelnya lolos ayakan mesh 18 dan tertahan ayakan mesh 20 atau mesh 22
9. Dust, apabila partikelnya lolos ayakan mesh 22 dan tertahan ayakan mesh 30
10. Tulang (*stalk*), apabila ukuran panjangnya partikelnya antara 3 sampai 30 mm
11. *Gun Powder 1 (GP1)*, apabila partikelnya sebagian besar lolos ayakan mesh 10 dan tertahan ayakan mesh 14
12. *Gun Powder 2 (GP2)*, apabila partikelnya sebagian besar lolos ayakan mesh 6 dan tertahan ayakan mesh 10
13. *Gun Powder 3 (GP3)*, apabila partikelnya sebagian besar lolos ayakan mesh 4 dan tertahan ayakan mesh 6
14. *Chun Mee 1 (CM1)*, apabila sebagian besar partikelnya lolos ayakan mesh 10 dan tertahan ayakan mesh 18
15. *Chun Mee 2 (CM2)*, apabila sebagian besar partikelnya lolos ayakan mesh 8 dan sebagian kecil tertahan ayakan mesh 14
16. *Chun Mee 3 (CM3)*, apabila sebagian besar partikelnya lolos ayakan mesh 6 dan tertahan ayakan mesh 14, dan sebagian tertahan ayakan mesh 18
17. *Chun Mee 4 (CM4)*, apabila sebagian besar partikelnya lolos ayakan mesh 6 dan tertahan ayakan mesh 10

18. *Sow Mee 1* (SM1), apabila sebagian besar partikelnya tertahan ayakan mesh 10 dan sebagian kecil tertahan ayakan mesh 18
19. *Sow Mee 2* (SM2), apabila sebagian besar partikelnya lolos ayakan mesh 14 dan sebagian kecil tertahan ayakan mesh 25
20. *Broken Mixed* (BM), apabila partikelnya berupa campuran antara dua atau lebih jenis mutu teh hijau



Lampiran B (normatif)

Cara uji fisik dan organoleptik – Penentuan kenampakan teh hijau kering, air seduhan, dan ampas seduhan teh hijau

B.1 Prinsip

Pengamatan secara visual dan organoleptik terhadap kenampakan teh hijau kering, kenampakan air seduhan serta ampas seduhan

B.2 Peralatan

- Neraca standar dengan anak timbangan 2,84 gram dan 5,68 gram atau neraca analisis dengan kapasitas 200 gram (ketelitian 0,1 mg)
- Katel untuk mendidihkan air
- Kompor gas/listrik
- *Timer*
- Cangkir pencoba dan tutup ukuran 140 ml atau 280 ml yang berwarna putih dan terbuat dari porselen
- Mangkok pencoba (*bowl*) harus berwarna putih dan terbuat dari porselen
- Alas berwarna putih
- Alas berwarna hitam
- Ember penampung ludah atau *spithoon* dan beroda

B.3 Prosedur

B.3.1 Kenampakan keringan teh hijau

- Sebarkan contoh uji secara merata diatas alas yang berwarna hitam dan amati warnanya
- Pindahkan contoh uji dan sebarkan pada alas yang berwarna putih, kemudian amati bentuk, aroma, tekstur, keseragaman ukuran, serta adanya benda asing.

B.3.2 Kenampakan air seduhan

- Timbang contoh uji yang berukuran 4 gram contoh uji masukan ke dalam cangkir pencoba yang berukuran 220 ml
- Didihkan air murni sampai tepat mendidih, kemudian tuangkan ke dalam cangkir pencoba yang telah berisi contoh uji, tutup, dan biarkan selama 10 menit
- Tuangkan seduhan teh kedalam mangkok pencoba dan usahakan agar tidak ada ampas seduhan yang ikut serta
- Lakukan pengamatan terhadap warna, rasa, dan aroma air seduhan sesuai dengan kriteria penilaian sebagai berikut :
 - a. Warna meliputi jenis warna, kepekatan, kejernihan, kecerahan, dan sifat hidup air seduhan, serta tidak ada bahan tambahan penguat warna
 - b. Rasa meliputi kekuatan, kesegaran, *pungency*, dan *flavour*, serta tidak ada bahan tambahan penguat rasa
 - c. Aroma meliputi aroma khas teh hijau dan ada tidaknya aroma asing, serta tidak ada bahan tambahan penguat aroma

B.3.3 Kenampakan ampas seduhan

Pindahkan ampas seduhan yang tertinggal dalam cangkir pencoba ke tutup dengan posisi terbalik lalu amati warna serta kerataan ampas secara visual

B.4 Cara menyatakan hasil

B.4.1 Kenampakan keringan teh hijau

- Nyatakan hasil sesuai dengan penilaian yang dilakukan
 - a. Warna dinyatakan dengan hijau kehitaman/hitam, kehijauan/hijau kekuningan/kekuningan/kehitaman/kuning kecoklatan
 - b. Bentuk dinyatakan dengan tergulung sempurna/kurang tergulung, keriting/tidak keriting, lembaran sempit/lembaran lebar/bubuk/batang/serat
 - c. Aroma dinyatakan dengan normal/kurang normal/tidak normal
 - d. Tekstur dinyatakan dengan padat/kurang padat/tidak padat
 - e. Benda asing dinyatakan dengan ada atau tidak ada
- Rangkuman penilaian kenampakan keringan teh hijau
 Penilaian kenampakan keringan teh hijau merupakan kombinasi unsur-unsur penilaian (warna, bentuk, aroma, tekstur, keragaman ukuran, dan benda asing) dengan nilai sebagai berikut :
 A = Sangat baik (*very good*)
 B = Baik (*good*)
 C = Sedang (*fair*)
 D = Kurang baik (*unsatisfactory*)
 E = Tidak baik (*bad*)

Adapun rincian penjelasan nilai untuk masing-masing jenis teh dapat dilihat pada Tabel A.1

Tabel B.1 – Rincian Penilaian Kenampakan teh hijau terhadap unsur warna, bentuk, aroma, tekstur, keragaman ukuran dan

Karakteristik	Penilaian				
	A = sangat baik	B = baik	C = sedang	D = Kurang baik	E = Tidak baik
Warna	Hijau kehitaman	Hitam kehijauan	Hijau kekuningan/kekuningan	Kehitaman	Kuning kecoklatan
Bentuk	Tergulung sempurna	Tergulung/terpilin	Kurang tergulung	Tidak terpilin/lembaran	Bubuk, batang, serat

Tabel B.1 – (lanjutan)

Karakteristik	Penilaian				
	A = sangat baik	B = Baik	C = sedang	D = Kurang baik	E = Tidak baik
Aroma	Normal khas teh hijau	Normal khas teh hijau	Normal khas teh hijau	Kurang khas teh hijau	Tidak normal/ aroma asing
Tekstur	Padat	Padat/tidak rapuh	Kurang padat	Tidak padat	Tidak padat /rapuh
Keseragaman ukuran	Sangat seragam	Seragam	Kucup seragam	Kurang seragam	Tidak seragam
Benda asing	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada

B.4.2 Kenampakan air seduhan

Nyatakan penilaian air seduhan terhadap warna, rasa, dan aroma sesuai hasil pengamatan dari penilaian yang dilakukan

- Penilaian warna air seduhan dapat dinyatakan dengan memberikan nilai/score angka dari 1 sampai dengan 5 dengan penjelasan sebagai berikut :
 - a. Nilai 5 : apabila air seduhan berwarna hijau kekuningan dan sangat cerah
 - b. Nilai 4 : apabila air seduhan berwarna kuning kehijauan dan cerah
 - c. Nilai 3 : apabila air seduhan berwarna kuning kemerahan dan cukup cerah
 - d. Nilai 2 : apabila air seduhan berwarna merah dan kusam (*dull*)
 - e. Nilai 1 : apabila air seduhan berwarna merah kecoklatan dan sangat kusam (*very dull*), nilai 1 tidak digunakan dalam standar ini
- Penilaian rasa air seduhan meliputi unsur-unsur kesegaran (*briskness*) kekuatan (*strength*), aroma (*flavour*), dan rasa asing, dengan penjelasan sebagai berikut :
 - a. Kesegaran adalah teh yang segar merupakan kebalikan dari teh ringan (*soft*)
 - b. Kekuatan adalah kombinasi antara kepekatan, rasa sepat yang menggigit, tetapi tidak pahit
 - c. Aroma (*flavour*) adalah kombinasi antara rasa dan aroma yang spesifik
 - d. Rasa asing adalah rasa yang menyimpang dari khas teh hijau seperti *tainted* (*tercemar*)
- Penilaian rasa dinyatakan dengan memberikan nilai (*score*) ganjil dari angka 20 sampai dengan 50 dengan penjelasan sebagai berikut :
 - a. Nilai 21 sampai dengan 29 : apabila unsur-unsur penilaian rasa dinyatakan tidak enak (*bad*) sampai kurang enak (*unsatisfactory*)
 - b. Nilai 31 sampai dengan 39 : apabila unsur-unsur penilaian rasa dinyatakan sedang (*fairly good*) sampai enak (*good*)
 - c. Nilai 41 sampai dengan 49 : apabila unsur-unsur penilaian rasa dinyatakan enak (*good*) sampai sangat enak (*very good*)

B.4.3 Kenampakan ampas seduhan

Penilaian dinyatakan terhadap warna yang mencangkup kerataan warnanya. Penilaian ampas seduhan dapat dinyatakan dengan memberikan nilai dengan huruf a, b, c, d, dan e dengan penjelasan sebagai berikut :

- a = apabila ampas seduhan berwarna hijau sangat cerah
- b = apabila ampas seduhan berwarna hijau cerah
- c = apabila ampas seduhan berwarna hijau agak cerah
- d = apabila ampas seduhan berwarna hijau kecoklatan
- e = apabila ampas seduhan berwarna kusam / gelap

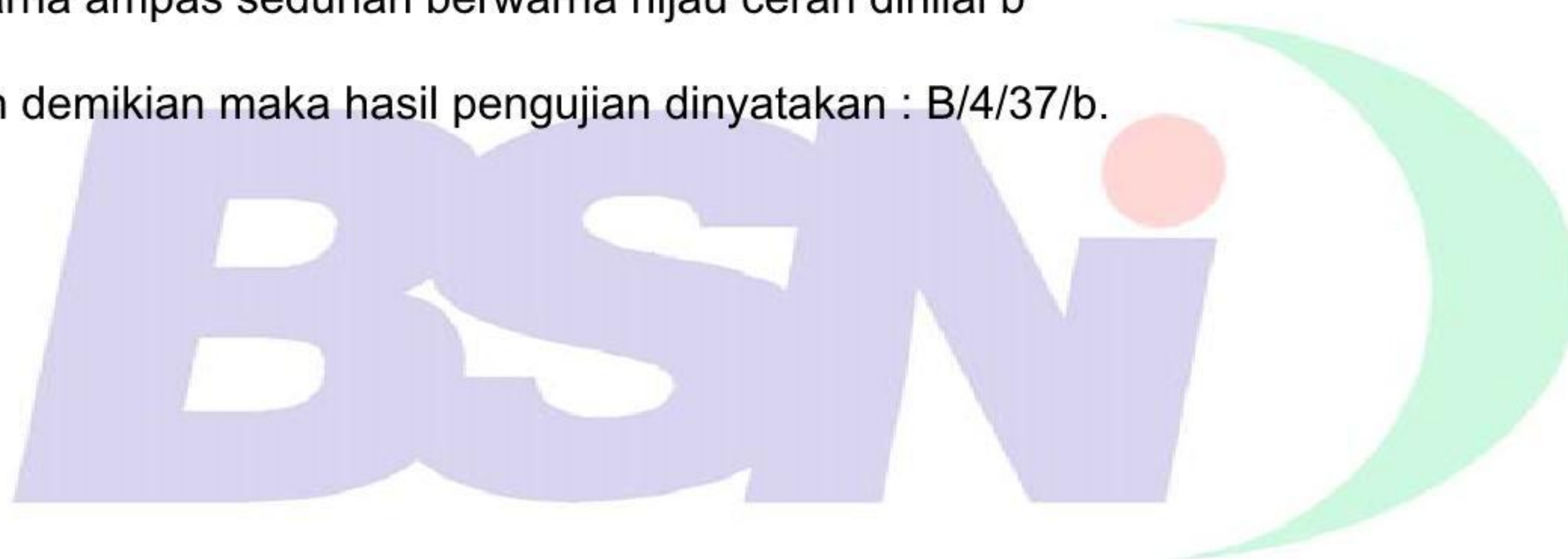
B.4.4 Contoh penilaian hasil uji secara lengkap

Hasil penilaian keringan teh hijau secara keseluruhan dapat dinyatakan sebagai berikut :

Apabila dari hasil uji diperoleh :

- Kenampakan keringan teh hijau baik dinilai B
- Warna air seduhan berwarna hijau kekuningan dan cerah dinilai 4
- Rasa enak dinilai 37
- Warna ampas seduhan berwarna hijau cerah dinilai b

Dengan demikian maka hasil pengujian dinyatakan : B/4/37/b.



Bibliografi

ISO 11287(E), *Green tea – Definition and basic requirements*

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No.HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan

